

Dulces tradicionales de Maguí Payán como estrategia de enseñanza aprendizaje para el área de Ciencias Sociales en el grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.

María Margarita Benavidez Hurtado

Silvana Yadira Castillo Salazar

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Dulces tradicionales de Maguí Payán como estrategia de enseñanza aprendizaje para el área de Ciencias Sociales en el grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.

María Margarita Benavidez Hurtado

Silvana Yadira Castillo Salazar

Trabajo de grado como requisito parcial para optar al título de Licenciado en Etnoeducación

Jaime Paz

Magister en estudios Urbanos

Asesor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Agradecimientos

Primero que todo queremos darle gracias a Dios por permitirnos culminar esta etapa de nuestra vida, a nuestras familias por el apoyo incondicional, a nuestros hijos por la paciencia que tuvieron a lo largo de este tiempo, a nuestros maestros por las enseñanzas y la colaboración brindada.

De antemano mil y mil gracias a todos los que de una u otra manera nos dieron alimento, fuerza para continuar en este proceso.

María Margarita Benavides Hurtado

Silvana Yadira Castillo Salazar

Tabla de Contenido

Resumen	10
Introducción.....	11
Capítulo 1. Planteamiento del problema	13
1.1 Descripción del problema.....	13
1.2 Pregunta de investigación.....	14
1.3 Justificación.....	15
1.4 Objetivos	17
1.4.1 Objetivo general	17
1.4.2 Objetivos específicos.....	17
Capítulo 2. Marcos de referencia.....	18
2.1 Marco de antecedentes	18
2.2 Marco teórico y conceptual	21
2.2.1 Patrimonio Cultural	21
2.2.2 Territorialidad.....	23
2.2.3 Empoderamiento territorial	25
2.2.4 Identidad cultural.....	25
2.2.5 Gastronomía Tradicional del Pacífico Colombiano	26

2.3 Marco contextual.....	29
2.3.1 Generalidades del municipio de Magui Payan.....	29
2.3.2 Ubicación Geográfica.....	29
2.3.2 Hidrografía	31
2.3.4 Ecología.....	31
2.3.5 Clima	31
2.3.6 Población.....	32
2.3.7 Marco histórico.	32
2.3.8 Marco social y cultural.....	33
2.3.8 Vereda Estero Seco Abajo.....	33
Capítulo 3. Diseño metodológico	35
3.1 Enfoque de investigación	35
3.2 Método de investigación	35
3.3 Tipo de investigación	36
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información.....	36
3.5 Población y muestra	37
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	38
4.1 Identificación de los principales dulces tradicionales del municipio de Magui Payán	38
4.2 Propuesta pedagógica.....	43

4.2.1 Plan de aula, momento uno	43
4.4.2 Plan de aula, momento dos.....	49
4.2.3 Plan de aula, momento tres	55
4. 3 Desarrollo de una Carilla Educativa.....	61
4.4 Aplicación y Evaluación de la propuesta pedagógica	61
4.3.1 Momento 1:	61
4.3.2 Momento 2:	65
4.3.3 Momento 3:	68
Capitulo 5. Conclusiones y recomendaciones	72
Referencias.....	74
ANEXOS	77

Lista de tablas

	Pag.
Tabla 1. <i>Técnicas e instrumentos de recolección de información.....</i>	35
Tabla 2. <i>Principales dulces tradicionales del Municipio de Maguí Payán.....</i>	38
Tabla 3. <i>Plan de aula, momento uno.....</i>	41
Tabla 4. <i>Plan de aula, momento dos.....</i>	47
Tabla 5. <i>Plan de aula, momento tres.....</i>	53

Lista de figuras

	Pag.
Figura 1. Mapa del Municipio de Maguí Payán.....	28
Figura 2. Dinámica Arroz con Leche.....	60
Figura 3. Niños raspando coco.....	61
Figura 4. Proceso de preparación del Arroz con Leche.....	61
Figura 5. Degustación del Arroz con Leche.....	62
Figura 6. Preparación dulce de piña.....	64
Figura 7. Degustación dulce de piña.....	64
Figura 8. Dinámica inicial.....	65
Figura 9. Taller núcleo familiar.....	66
Figura 10. Dinámica los recuerdos.....	67
Figura 11. Preparación del coco frito.....	67
Figura 12. Proceso dulce coco frito.....	68

Lista de Anexos

	Pag.
Anexo 1. <i>Cartilla “Dulces tradicionales de Maguí Payán”</i>	71
Anexo 2. <i>Encuesta dirigida a estudiantes</i>	81
Anexo 3. <i>Encuesta dirigida a “Sabedores” de la región</i>	82

Resumen

El proyecto de investigación Dulces tradicionales de Maguí Payán como estrategia de enseñanza aprendizaje para el área de Ciencias Sociales en el grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo, se orientó a fortalecer el conocimiento de los dulces tradicionales del pacífico apoyándose en un diseño curricular dirigido al área de Ciencias Sociales y al grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo del municipio de Maguí Payán, Nariño. Surge como iniciativa ante necesidad de que los estudiantes adquirieran mejores conocimientos en la preparación de los dulces tradicionales, de esta manera se podrá recuperar la herencia ancestral con fines culinarios. El objetivo principal es fomentar desde el ejercicio pedagógico la conservación y apropiación de las costumbres y tradiciones en cuanto al proceso y fabricación de dulces tradicionales de la región, así mismo se busca reconocer la importancia del arte culinario y resaltar los sabores de estos productos que con el pasar de las generaciones se ido perdiendo.

Abstract

The research project Traditional Sweets of Maguí Payán as a teaching-learning strategy for the area of Social Sciences in the 2nd degree of the Estero Seco Abajo Educational Center, was oriented to strengthen the knowledge of the traditional sweets of the pacific, based on a directed curriculum design to the area of Social Sciences and to the 2nd degree of the Estero Seco Educational Center. Below the municipality of Maguí Payán, Nariño. It emerges as an initiative in view of the need for students to acquire better knowledge in the preparation of traditional sweets, in this way the ancestral heritage can be recovered for culinary purposes. The main objective is to promote from the pedagogical exercise the conservation and appropriation of the customs and traditions regarding the process and manufacture of traditional sweets of the region, likewise it seeks to recognize the importance of the culinary art and highlight the flavors of these products that with the passing of generations has been lost.

Introducción

Uno de los mayores retos a los que se enfrentan los docentes es vincular a las comunidades y sus organizaciones sociales en el proceso educativo y que juntos puedan aprender y reaprender a través del reconocimiento del Patrimonio Natural y Cultural que su medio les brinda. De ahí la necesidad de que en la escuela la cual es considerada con un espacio para rescatar los saberes culturales, así como la identidad y el conocimiento ancestral a través de la enseñanza se generen estrategias que permitan salvaguardar estos conocimientos.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo principal gestar una estrategia etnopedagógica en el área de ciencias sociales que contribuya a la preservación y rescate del patrimonio oral del pacífico a través de la enseñanza de la producción de los dulces tradicionales en los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo del municipio de Maguí Payán, Nariño. Para ello se utiliza diferentes técnicas de recolección que permiten rescatar los conocimientos de personas “sabedoras” en cuanto a la preparación de los dulces tradicionales de la región.

Cabe resaltar que la preparación y comercialización de los dulces tradicionales es una actividad económica practicada por algunas familias que pertenecen a la comunidad educativa, brindando así una alternativa de sustento para la comunidad. Es por eso que el presente proyecto se enmarca en el rescate de esta cultura ancestral, la cual con el pasar de los años se ha ido perdiendo debido a la globalización.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

Debido a la era de la globalización las nuevas generaciones han perdido el interés por la conservación del patrimonio oral y cultural de su comunidad, la cual se constituye en una parte ineludible que afirma su identidad. Los niños y jóvenes se alejan cada vez más del conocimiento ancestral y de sus diferentes manifestaciones dentro de los cuales se encuentran: la música, las tradiciones religiosas, los aspectos culinarios entre otros.

La comunidad del municipio de Maguí Payan y en particular la vereda Estero Seco Abajo no es ajena a esta situación, en donde las prácticas ancestrales como la preparación de los dulces tradicionales del pacífico realizada por “sabedores” (personas mayores) ha venido decayendo debido al escaso intercambio de costumbres y conocimientos que impende el rescate y fortalecimiento de esta cultura ancestral.

Las personas sabedoras tienen el conocimiento y la sabiduría en lo relacionado con la preparación y conservación de los dulces tradicionales considerados como patrimonio cultural, pero lastimosamente la transmisión de este bagaje de generación en generación mediante el lenguaje y la comunicación se ha perdido progresivamente, lo que ha producido un desconocimiento total por parte de los integrantes más jóvenes de la comunidad. Si no hay una intervención oportuna ante esta situación que contribuya a la preservación y valorización del patrimonio cultural, las manifestaciones en este caso culinarias y relacionadas con los dulces tradicionales del pacífico corren el riesgo de desaparecer.

1.2 Pregunta de investigación

¿Como gestar una estrategia etnopedagógica en el área de ciencias sociales que contribuya a la preservación y rescate del patrimonio oral del pacifico a través de la enseñanza de la producción de los dulces tradicionales en los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo del municipio de Maguí Payan?

1.3 Justificación

Los seres humanos tienen la capacidad de comunicarse y compartir a través de las generaciones valores, conocimientos, tradiciones y costumbres que lo identifican, los cuales se constituyen en patrimonio cultural inmaterial. Este patrimonio está conformado por los bienes que no se pueden palpar, como: la tradición oral, conocimientos tradicionales sobre cocina y medicina, expresiones dancísticas, religiosas y musicales entre otras. El patrimonio cultural se caracteriza por tener una transmisión principalmente oral, en donde la comunicación es una herramienta vital para la conservación y el reconocimiento de sí mismo. Gómez y Pérez (2011) sostienen que:

La importancia del patrimonio cultural inmaterial ha sido reconocida internacionalmente por considerarse una parte insoslayable de la afirmación de la identidad cultural de los pueblos, de defensa de la diversidad cultural, de promoción de la creatividad, hacia una cultura viva enriquecedora y garante del desarrollo sostenible. Por tanto, es imprescindible la salvaguardia, protección y conservación de las diversas manifestaciones de dicho patrimonio, una gran parte del cual corre peligro de desaparecer en esta era de globalización. (p.260)

De acuerdo con las autoras es muy importante preservar y valorizar el patrimonio cultural y sus diferentes manifestaciones en aras de evitar que las nuevas generaciones las desconozcan totalmente. Para la comunidad de Estero Seco Abajo, donde se lleva a cabo la presente investigación, las costumbres y tradiciones son importantes en el fortalecimiento de la identidad cultural la cual está estrechamente relacionada con la cosmovisión y las creencias. Esta identidad

deposita la memoria colectiva de un pueblo donde la tradición oral cumple un papel fundamental para transmitir los conocimientos propios de sus ancestros.

En esta comunidad algunas personas llamadas “sabedores” realizan la preparación de los dulces tradicionales del Pacífico, estas personas tienen el legado de conocimientos transmitidos por sus ancestros que se reflejan en el arte culinario y habilidad para elaborar estos productos, los cuales deleitan el paladar de propios y visitantes. Lastimosamente con el paso de los años los sabedores se han disminuido considerablemente y poco a poco se está perdiendo el conocimiento de esta cultura culinaria tradicional.

El presente trabajo de investigación busca conservar, rescatar y fortalecer las prácticas ancestrales de los “sabedores” de la vereda Estero Seco Abajo del municipio de Maguí Payán, a través de la labor docente y con el uso de una herramienta de aprendizaje en el área de Ciencias Sociales, la cual está dirigida especialmente a los estudiantes del grado 2° del centro educativo de esta comunidad. De esta manera se logrará transmitir a los niños los conocimientos ancestrales en cuanto a la preparación de los dulces tradicionales de su comunidad, logrando que ellos no solo conozcan sino que se apropien de estas costumbres, contribuyendo así a la recuperación y afirmación de la identidad cultural.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Gestar una estrategia etnopedagógica en el área de ciencias sociales que contribuya a la preservación y rescate del patrimonio oral del pacífico a través de la enseñanza de la producción de los dulces tradicionales en los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo del municipio de Maguí Payan, Nariño.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Identificar los principales dulces tradicionales del pacífico colombiano, así como su proceso de producción, con ayuda de los mayores “sabedores” del municipio de Maguí Payan, Nariño.
2. Desarrollar una propuesta pedagógica para el fomento de la preservación y rescate de la tradición oral a través de la enseñanza de los dulces tradicionales del pacífico, en el área de ciencias sociales dirigida a los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.
3. Implementar y evaluar los logros alcanzados a través de la aplicación de la propuesta pedagógica desarrollada.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Uno de los trabajos que aporta a la presente investigación es el desarrollado por Muñoz, Restrepo y Toro (2016) titulado: “*Estrategias pedagógicas para el fortalecimiento del patrimonio natural y cultural con estudiantes y comunidad rural de la vereda San Luis, Rio negro*”, el cual tuvo como objetivo principal elaborar e implementar metodologías educativas para el fortalecimiento del Patrimonio Natural y Cultural en el aprendizaje de las ciencias, y el reconocimiento de lo propio, buscando la articulación entre conocimientos procedentes de diferentes actores sociales como la escuela, la organización del acueducto y las familias de la comunidad y así encarar una planificación que conduzca al desarrollo armónico con el entorno.

Para lograr este objetivo los autores tuvieron en cuenta la participación de la comunidad, integrando procesos educativos y de investigación para trasmutar sus propias realidades. Así mismo este trabajo es un gran referente en cuanto a la metodología aplicada ya que esta se ajustada a algunos elementos de la IAP, como: la observación directa, entrevistas, búsqueda y consulta de archivos históricos, visitas a la comunidad e historias de vida. De igual forma retoman algunos componentes pedagógicos como la pedagogía crítica y la pedagogía creativa, en donde el juego acota de manera significativa a la comprensión de los procesos que son innatos a cada persona, proporcionando las formas de integración con las familias, en el entorno y en la sociedad, destacando el papel del Patrimonio Natural y Cultural que proporciona un ambiente educativo conveniente para aprender.

Las fases en las que se desarrolló esta propuesta y que sirven de base para la presente investigación son: Planeación, Acción y Evaluación, en la primera etapa se inició con la

búsqueda de experiencias visitando lugares y líderes de la comunidad, en la segunda etapa se construyó las estrategias pedagógicas para el proyecto, se hicieron visitas a la comunidad, dialogo con las personas de la región, y en la última fase se realizó un análisis de los resultados.

En esta última etapa se evidenció lo valioso que es la vinculación con líderes y lideresas de la comunidad que pueden apoyar en asuntos educativos, aprovechando todo ese medio rural en donde convergen un sinnúmero de significados, importantes a la hora de realizar una enseñanza contextual que pueda trascender esa instrucción tradicional, en donde solo el maestro es el único capaz de impartir conocimiento.

Otra investigación que soporta el presente estudio es el desarrollado por Palacios et al. (2010) denominada: “*Aprender de la memoria cultural afrocolombiana*”, la cual expone una visión del proceso investigativo que concibe el aprendizaje de la memoria cultural afrocolombiana, por parte de un grupo de estudiantes de quinto de primaria, con su profesora titular, etnoeducadora, en una vereda de la región vallecaucana. Aquí se examina y visualiza cómo, en los procesos pedagógicos etnoeducativos, es necesario que se precise cómo superar lo teórico formal, “conocido” y folklorizado (del mercado cultural), para avanzar hacia el reconocimiento de los saberes colectivos, ricos en expresiones autóctonas que expresan la lucha y resistencia de un pueblo, desde la música, las oralidades, las artesanías, la espiritualidad, los juegos, las danzas y, ante todo, desde otras voces y, cosmovisiones ignoradas, todo lo cual es necesario rescatar, a fin de devolverle su preeminencia.

La investigación se planteó el objetivo de reconocer, en la práctica pedagógica, las maneras de aprender, a partir de la memoria cultural afrocolombiana, con los niños y las niñas de quinto

de primaria. Para ello en primer lugar se identificó los elementos de la cultura afrocolombiana, luego se diseñó estrategias pedagógicas para que los niños aprendan de la cultura afrocolombiana y finalmente se aplicaron estas estrategias.

De igual forma se utilizaron técnicas e instrumentos de recolección de datos como: la observación, entrevistas y revisión documental. Así se pudo concluir que para que las niñas y los niños aprendan de la memoria cultural, se debe desarrollar procesos pedagógicos, con la intención de orientar hacia la integración de saberes de diferentes áreas del conocimiento, a través de la formulación de acciones transversales, que hacen más fluido el abordaje de los temas, desde diferentes ópticas. También se concluye que al indagar, recrear y aportar una serie de saberes y tradiciones de un colectivo social, en lo tocante a lo religioso, artístico, oral, literario, medicinal, gastronómico, etc., se produce el acercamiento a una educación que atiende a las características culturales de la región.

El trabajo de investigación realizado en el municipio de Tumaco por Stella Ramírez, en 2011 denominado: *“Fortalecimiento de la identidad cultural y los valores sociales por medio de la tradición oral del Pacífico Nariñense en la Institución Educativa Nuestra Señora de Fátima de Tumaco”* tuvo como objetivo potenciar valores sociales a partir del fortalecimiento de la identidad cultural en la institución nombrada, para ello se recopiló y analizó información sobre mitos, cuentos, leyendas y décimas de la tradición oral y su contribución al fortalecimiento de la identidad como principio de convivencia, así mismo se fortaleció la identidad cultural mediante la reflexión de las producciones propias de la tradición oral del Pacífico.

El diseño metodológico de esta investigación es un gran aporte para el presente trabajo porque se basó en un diseño descriptivo, exploratorio y participativo. El primero porque sé que

describen las manifestaciones culturales reconocidas por los estudiantes y las relaciones que se entretejieron alrededor de los valores y tradiciones culturales del Pacífico; exploratorio, porque trató la relación entre la identidad cultural- valores y convivencia en la comunidad estudiantil de la Institución; y participativo, porque la investigadora junto con los estudiantes participaron activamente en el proceso de recolección de información y ayudaron a consolidar los objetivos.

Finalmente la investigadora concluye que el papel de la escuela es fundamental para la construcción de identidad cultural en los jóvenes y niños, si bien es el segundo espacio socializador, es aquí donde adquieren información que les permite construir su identidad, a partir de modelos de identificación y socialización. Un joven o niños que desconoce sus raíces, demostrará desapego por los patrimonios heredados de sus ancestros: historia, arte, cultura, territorio y demás.

2.2 Marco teórico y conceptual

2.2.1 Patrimonio Cultural

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura UNESCO (2014):

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. (p.132)

Cabe resaltar que este patrimonio no se limita a monumentos y colecciones de objetos materiales, sino que comprende también manifestaciones o expresiones heredadas de los ancestros y transmitidas de generación en generación. Frente a ello la convención para la

Salvaguardia del Patrimonio Mundial adoptada en 2003 por la Conferencia General de la UNESCO define el “patrimonio cultural inmaterial” como:

Los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Artículo 2.1). Entre los ámbitos abarcados por la Convención figuran las expresiones y tradiciones orales, las artes del espectáculo, los rituales y eventos festivos, los conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y las técnicas artesanales tradicionales. (p.8)

Debido a la fragilidad que caracteriza al este patrimonio es muy importante reconocerlo como un factor que permite el mantenimiento de la diversidad cultural frente a los cambios de la globalización. Según la UNESCO (2003) en su documento *¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial?* indica que este es:

Tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo: el patrimonio cultural inmaterial no solo incluye tradiciones heredadas del pasado, sino también usos rurales y urbanos contemporáneos característicos de diversos grupos culturales

Integrador: podemos compartir expresiones del patrimonio cultural inmaterial que son parecidas a las de otros. Tanto si son de la aldea vecina como si provienen de una ciudad en las antípodas o han sido adaptadas por pueblos que han emigrado a otra región, todas forman parte del patrimonio cultural inmaterial: se han transmitido de generación en generación, han evolucionado en respuesta a su entorno y contribuyen a infundirnos un

sentimiento de identidad y continuidad, creando un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente.

Representativo: el patrimonio cultural inmaterial no se valora simplemente como un bien cultural, a título comparativo, por su exclusividad o valor excepcional. Florece en las comunidades y depende de aquéllos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación, o a otras comunidades.

Basado en la comunidad: el patrimonio cultural inmaterial sólo puede serlo si es reconocido como tal por las comunidades, grupos o individuos que lo crean, mantienen y transmiten. (p.4)

Entonces, se puede afirmar que es de vital importancia salvaguardar el conocimiento ancestral para así generar una apropiación de estos saberes sobre todo en relación a la cocina tradicional y que mejor lugar para hacerlo como la escuela, la cual es considerada con un espacio para rescatar estos saberes culturales, así como la identidad y el conocimiento ancestral a través de la enseñanza.

2.2.2 Territorialidad

Las actividades escolares deben estar orientadas a conocer y recuperar la identidad social y cultural de los pueblos, es por esta razón que es inevitable abordar el tema de la territorialidad. A partir de este concepto en el área de las ciencias sociales se analiza la relación de factores tanto biológicos como humanos y culturales. Hablar de territorio implica articular la sociedad porque su relación directa se expresa a través del concepto de territorialidad en la cual hay un sentido de pertenencia por los procesos de identificación colectiva e individual (Rodríguez, 2010).

Bozzano citado por Rodríguez (2010) señala que: “Nuestros territorios son a la vez reales, vívidos, pensados y posibles porque nuestras vidas transcurren, atraviesan y percolan nuestros lugares desde nuestros sentidos, significaciones e intereses generando un sinnúmero de procesos que nuestro conocimiento se encarga de entender y explicar” (p.5). De igual forma el territorio está conformado por un conjunto de elementos que lo definen a partir del dominio que ejerce un grupo social o un grupo étnico sobre un espacio geográfico, este grupo social se identifica por sus diferentes expresiones y manifestaciones simbólicas que garantizan su permanencia.

Montañez y Delgado (1998) analizan el territorio a partir de las siguientes consideraciones:

1. Toda relación social tiene ocurrencia en el territorio y se expresa como territorialidad.
El territorio es el escenario de las relaciones sociales y no solamente el marco espacial que delimita el dominio soberano de un Estado.
2. El territorio es un espacio de poder, de gestión y de dominio del Estado, de individuos, de grupos y de organizaciones y de empresas locales, nacionales y multinacionales.
3. El territorio es una construcción social y nuestro conocimiento del mismo implica el conocimiento del proceso de producción.
4. La actividad espacial de los actores es diferencial y por lo tanto, su capacidad real y potencial de crear, recrear y apropiar territorio, es desigual.
5. En el espacio ocurren y se sobreponen distintas territorialidades locales, regionales, nacionales y mundiales, con intereses distintos, con percepciones, valoraciones y actitudes territoriales diferentes que generan relaciones de complementación, de cooperación y de conflicto.

6. El territorio no es fijo, sino móvil, mutable y desequilibrado. La realidad geosocial es cambiante y requiere permanentemente nuevas formas de organización territorial.
7. El sentido de pertenencia e identidad, el de conciencia regional, al igual que el ejercicio de la ciudadanía y de la acción ciudadana sólo adquieren existencia real a partir de su expresión de territorialidad. En un mismo espacio se sobreponen múltiples territorialidades y múltiples lealtades.

2.2.3 Empoderamiento territorial

Para que exista un verdadero empoderamiento es necesario generar espacios en donde se promueva y estimule la valoración de la cultura ancestral así como los saberes y prácticas desarrolladas en una comunidad. Así mismo se debe propender por la generación de procesos educativos con el fin de que las nuevas generaciones se apropien de la importancia de mantener las costumbres y tradiciones de su grupo social. “En este sentido el empoderamiento se convierte en un medio y un fin para lograr cambios sustanciales en la calidad de vida” (ASOCAM, 2007, p.2).

2.2.4 Identidad cultural

Se designa como el conjunto de características y circunstancias que distinguen o tipifican a los miembros de una comunidad determinada. Para González citado por Molano (2007) “La declaración de un bien cultural como patrimonio mundial no solo implica ayudas materiales y técnicas o prestigio para el país, sobre el que recae el nombramiento sino que también supone asumir responsabilidades y obligaciones para su conservación” (p.77).

Según la Ley 115 Ley General de Educación, en su artículo 13; se debe fomentar el respeto por la identidad cultural de los grupos étnicos, si bien la idea de estos grupos es aceptada es

necesario reconocer que todos somos iguales y tenemos los mismos derechos en cuanto al desarrollo y al respeto por nuestros orígenes e identidad. Es así como cada grupo étnico debe ser respetado y tenido en cuenta como los demás, independientemente de su cultura, de su historia o sus características físicas.

2.2.5 Gastronomía Tradicional del Pacífico Colombiano

Colombia es un país que posee gran diversidad cultural y biológica, la cual se da a conocer a lo largo de las diferentes regiones que la habitan, uno de los territorios con esta gran riqueza es la región pacífica, habitada históricamente por comunidades afrodescendientes las cuales han tenido un papel crucial en la preservación del patrimonio cultural y sobre todo en cuanto a sus conocimientos y tradiciones en música, danza, medicina natural, costumbres religiosas, gastronomía, etc.

Por lo tanto se debe reconocer la importancia de todas estas tradiciones, incluidas las gastronómicas que son objeto de estudio para la presente investigación ya que se constituyen en un factor importante que enriquece el patrimonio cultural. Frente a ello el Ministerio de Cultura, en el marco de la implementación de la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y de las cocinas tradicionales de Colombia, pretende, entre otras actividades, la identificación, la valoración y la preservación de las cocinas tradicionales como sistemas de identidad, pertenencia y bienestar de la nación y el reconocimiento de las mismas como parte de nuestro patrimonio cultural inmaterial. (Ministerio de Cultura, 2015)

“*Colombia Sabe*” – las cocinas del pacífico, es un programa general del Ministerio de Cultura desarrollado junto con el apoyo del Gobierno Nacional, la escuela Taller Buenaventura y la Fundación Carvajal, en el año 2015, en el cual se da cuenta de un inventario de las

preparaciones más reconocidas y destacadas de la cocina tradicional del pacífico Colombiano, según este documento podemos encontrar sopas, secos y arroces, dulces, bebidas, carnes de monte, y otros. A continuación se extrae algunos apartados de las diferentes preparaciones:

Sopas:

Entre las más conocidas se encuentran: Caldo de camarón, caldo de mojarra, caldo de piangua, cazuela de mariscos, chere -bocachico- sudado, crema de yuyo, encocao de jaiba, , pusandao, sancocho de bagre, sopa de aborrajado de maíz, sopa de almeja, sopa de maíz, sopa de ostión, sopa de piangua, sopa de tollo ahumado, tapa'o de pescado, tapa'o de cangrejo, tapao de jaiba, sopa de tortuga, entre otros.

Secos:

Arroz atolla'o, arroz arrecho, arroz atollado de camarón, arroz clavado o arroz con queso, arroz clavao con sardina, arroz con coco y ortiga, arroz costeño con coco, arroz costeño integral, arroz costeño con tollo, arroz endiablao, arroz seco de maíz, arroz con yuyo, atolla'o de cangrejo azul, atolla'o de arroz, entre otros.

Dulces

Arequipe de borojó, birimbí, bocadillos de papachina y piña, cabello de ángel, chancacas, cocadas, cocadillas de coco, dulce de coco, dulce de papachina, dulce de semillas de pepa de pan, helados de naidí, manjar de coco, mermelada de borojó, trompezón (dulce de arroz con birimbí)

Bebidas

Birimbi de maíz, café de maíz, caigamosjuntos, chicha de borojó, chocolate con leche de coco, chocolate de bacao, chucula de chivo maduro, colada de maíz, colada de plátano con cáscara, jugo de borojó, jugo de borojo con limón o guayabillo, jugo de chontaduro, jugo de guayabilla, jugo de limón, jugo de lulo chocoano o nuquí, jugo de lulo con hojas de naranja, jugo de zapallo, otalla de maíz, pepiado de naidí.

Carnes de monte

Sancocho de conejo de monte, sancocho de oso, sancocho de venado, sudao de cusumbí (mico león), sudao de venado, sancocho de paletón, guagua sudada, encoca'o de guagua, guagua asada.

Todo lo anterior es el resultado de una gastronomía autóctona diversa y del arte culinario que identifica a las comunidades afrocolombianas, en particular los postres y dulces típicos de la región se elaboran a base de los principales productos que se obtienen de la misma, como el coco, la piña, el maíz, la caña de azúcar, la panela, entre otros. Sin embargo, muchos de los manjares de los que disfrutaron los adultos de hoy durante su infancia son cada vez menos populares en estas comunidades. Las recetas se han ido extinguiendo a medida que perdemos a nuestros ancestros los cuales se esmeraban tanto en su preparación.

El municipio de Magui Payan en especial la vereda de Estero Seco Abajo presenta gran variedad en cuanto a dulces tradicionales se refiere y su sabor característico endulza el paladar, familiar y comunitario. Estos dulces tradicionales se preparan gracias a los sabedores mayores, quienes tienen el conocimiento y la técnica necesaria para conservar esta costumbre. Así mismo es fundamental motivar a las nuevas generaciones a la preservación de un bien inmaterial para la

comunidad lo cual se pretende enmarcar a través de la realización de una propuesta pedagógica como herramienta en el proceso de enseñanza- aprendizaje en los estudiantes.

2.3 Marco contextual

2.3.1 Generalidades del municipio de Magui Payan

El municipio de Magüi Payán, fue fundado en el año de 1871 por Faustino Herrera, quien lo denominó como caserío de Jesús, posteriormente, se le dio el nombre de Eliseo Payan. Gracias a sus suelos, riquezas y abundantes recursos naturales logro un desarrollo acelerado, de tal manera que a través de la ordenanza No. 07 del 1º de junio de 1.937 fue elegido municipio, dándole también el nombre de Magüi con capital Payan.

2.3.2 Ubicación Geográfica



Figura 1: Mapa del Municipio de Magui Payan
Fuente: Google Maps 2019

De acuerdo con el Plan de Desarrollo de Magui Payan (2012, p.16) el municipio tiene una superficie de 2989 kilómetros cuadrados, es el segundo municipio con mayor extensión en la subregión del pacífico y de Nariño después de Tumaco y ocupa el 8.60% del territorio departamental. Esta localizado a 1° 48' latitud norte y 73° 10' longitud oeste del meridiano de Greenwich en la zona centro occidental del departamento de Nariño, con una altura sobre el nivel del mar de 27 metros, dista de Pasto en 270 Km, los cuales se recorren en doce (12) horas aproximadamente.

Sus límites son:

- Por el norte: con los municipios de La Tola y El Charco.
- Por sur: con el municipio de Barbacoas
- Por el oriente: con los municipios de Rosario, Policarpa y Cumbitara
- Por el occidente: con el municipio de Roberto Payán

La cabecera municipal es Payan, ubicada a orillas del río Magüí a la cual se llega por las siguientes vías:

- Terrestre: Recorrido desde Pasto o Tumaco – Junín – Barbacoas - Payan.
- Fluvio-marítima: Mar - Rio Patia – Rio Magüí (Tumaco – Satinga – Payan).
- Aérea: Aterrizando en aeropuerto de 1200 m (600 habilitados)

2.3.2 Hidrografía

El municipio de Magui Payan se encuentra rodeado por ríos: Patía, Grande o Nuevo, Patía Viejo, Guañambí, Estero Seco, Magüi.

2.3.4 Ecología

El municipio cuenta con recursos forestales como: el piaunde, el cedro, la María, el tulapueta, el peinemono, guayacán, el sajo, al chachajo, el roble, la chonta, la guadua, el cuangare, el yalare, el palialte y el tangará, el aliso, el guabo, el mancha ropa, el pacora, el yarumo etc.

Fauna: Animales salvajes: armadillo (gurre), tigre, venado, conejo, tatabra o cajucha, saíno, guatín, perico, cusumbí, mono, zorra, tortuga, ratón, oso, iguana, tolisio, tortugaña, ardilla etc.

Aves: paletón, perdiz, loro, canchana, paloma, pichin.

Desafortunadamente por cuestiones de la minería ilegal con retroescavadoras, dragones, dragas, el estado natural de nuestro río maguú que baña las orillas de la cabecera urbana, está alterado en su estado natural donde la mayoría del año permanece turbio y contaminado con elementos químicos que utilizan para sacar oro.

2.3.5 Clima

La característica general del clima de Magui Payán hace parte de la llanura pacífica, piso térmico, húmedo y cálido per húmedo, por estar situado al pie del monte costero a una altura de 21 metros sobre el nivel del mar y una temperatura media aproximada de 28° C, con una humedad relativa que supera el 80% y un régimen lluvioso que oscila entre los 3.000 y 5.000 mm/año. (Plan de Desarrollo de Magui Payan, 2012, p.19)

2.3.6 Población

El Plan de Desarrollo de Magui Payan (2012, p.22) afirma que según el Censo General del DANE 2005, el municipio contaba con 16.394 habitantes, proyectados al año 2011 son 19.822, de los cuales 4.014 se encuentran en la cabecera municipal y 15.808 en la zona rural; 10.723 son hombres o sea el 54.1% y 9.099 son Mujeres representa el 45.9% de la población total. El 97% de la población es afro descendiente y el 3% restante pertenece a otras etnias, de acuerdo a la población proyectada por el DANE para el 2011 son en total 19.228 habitantes, el 3% seria 594 personas de otras etnias especialmente indígenas, Awá, Eperara Siapidara e Inga asentados especialmente en los límites con los Municipios de Cumbitara y Policarpa.

2.3.7 Marco histórico.

El pueblo de Payan o Julio Plaza, como se conoce hoy, edificado a orillas del río Magüí, en terrenos a los que nos referimos, eran del oidor de quito y Marqués de Miraflores, Pedro Quiñones, tan rico como buen cristiano, quien aunque tenía posesiones en estos lugares, residía en Quito.No había si no pasto para ganado, propiedad de unos señores de apellido Diago, los cuales vivían en Mirabel, que es un pequeño cerro situado al occidente de Payán.

Don Faustino Herrera, quien llego a ser dueño de estas tierras fue fundador del pueblo en el año 1871, llamándole al principio de Jesús y luego Payán, en agradecimiento de muchos beneficios recibidos de Don Eliseo Payán, el cual era presidente del estado soberano del Cauca y además fue quien lo erigió municipio, por ordenanza 07 de junio de 1937 y se le cambio el nombre por Magüí con capital Payán o Julio Plaza. La localización de la cabecera del municipio se hizo históricamente, como muchos asentamientos de población negra al margen de uno de los

ríos tributarios del Patía. En el plan de ordenamiento territorial (2015) se afirma: “El río mayor, el Patía, pertenece a la Región Hidrográfica Occidental de Nariño y por sus dimensiones ocupa el segundo lugar entre los del litoral Pacífico. (pág. 8).

2.3.8 Marco social y cultural.

La familia es la base de toda sociedad. En nuestro medio se forma a partir de la Unión Libre y otros a través del vínculo matrimonial, principalmente de carácter religioso, aunque existen otras sectas religiosas que han tomado mucha fuerza como la cruzada cristiana entre otras. La mayoría de la población Magüireña en un 95% somos afrocolombianos descendientes de africanos traídos en calidad de esclavos por los españoles desde África para la explotación minera durante la época colonial, esta población conserva y practica muchos elementos, costumbres africanas, igualmente americana; nuestra cultura es rica y variada, se manifiesta a través de las creencias, leyendas, costumbres, tradiciones que se han transmitido de generación en generación a través de la tradición oral y la práctica de los mismos.

Su principal fiesta religiosa se celebra con la veneración a la virgen del Carmen el día 16 de Julio, esta celebración es amenizada con velorio, danza y baile y la preparación de gastronomía en especial dulces tradicionales.

2.3.8 Vereda Estero Seco Abajo

La vereda Estero Seco Abajo está ubicada en el municipio de Magui Payán - Nariño, a 380 km de la capital Pasto y a 45 minutos de la cabecera municipal.

Limita:

Al oriente: con la vereda Las Palmas

Al occidente; Con la vereda Campo Alegre

Al Norte: con la vereda Bellavista

Al sur: con la vereda de Piaundé

La vereda Estero Seco Abajo carece de alcantarillado, acueducto, fluido eléctrico y vías de acceso adecuadas, la única vía de acceso es por agua, la mayoría de sus habitantes son afro descendientes. La actividad económica que realizan es la agricultura, la minería ilegal y la pesca. Las viviendas están construidas mayormente en madera y en las cuales sus habitantes viven en hacinamiento continuo.

Aunado a esto la vereda presenta problemas sociales muy graves puesto que hay presencia de diferentes grupos armados que se enfrentan frecuentemente por el territorio. Cuanta con un Centro Educativo que tiene 17 estudiantes, 10 hombres 7 mujeres, que oscilan entre las edades de 8 a 12 años. Hay 2 docentes y cuenta con recursos didácticos que permiten fortalecer el proceso de enseñanza aprendizaje en los estudiantes.

El presente trabajo de investigación se realiza con estudiantes del grado 2° en el área de ciencias sociales, así mismo se contará con la participación de personas sabedoras de la comunidad, pretendiendo rescatar los valores culturales y la tradición oral a través de la preparación de los dulces tradicionales.

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Enfoque de investigación

El presente estudio se sitúa en una perspectiva cualitativa, debido a que se pretende mejorar los procesos educativos con fines específicos. Según Hernández, Fernández y Baptista (2014): “La investigación cualitativa se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto” (p.358). En ese sentido el enfoque cualitativo está estrechamente relacionado con la investigación en sí, ya que se trabaja directamente con los estudiantes de grado segundo de la Institución Educativa Estero Seco Abajo con el fin de mejorar sus conocimientos frente a tradiciones y costumbres que marcar su identidad cultural.

3.2 Método de investigación

El método del presente estudio es la investigación acción (I-A), concibiéndola esta como:

Un estudio de una situación social específicamente educativa, con el fin de mejorar la calidad de la acción dentro de la misma, así, se concibe la investigación acción como la reflexión sobre las acciones de los sujetos y las situaciones sociales vividas por el profesorado que tiene como objetivo ampliar la comprensión de los docentes. (Elliott, 1993, p. 24)

Fundamentalmente la concepción que conduce a la elección de esta metodología es el hecho de que el proceso educativo es algo colectivo en el que los docentes no son los únicos protagonistas, sino también estudiantes, directivos, padres de familia y comunidad en general. Del mismo modo este tipo de investigación se orienta a mejorar el proceso a través de la aplicación de estrategias, lo cual permitirá alcanzar los objetivos del presente estudio.

3.3 Tipo de investigación

La presente investigación se enmarca en el tipo de investigación descriptiva, para Sampieri, (2014) “La investigación descriptiva busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis” (p.98). Es así como la estrategia que pretende generar este proyecto se basa en las características territoriales, así como también en las particularidades de los estudiantes a la cual está dirigida.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Tabla 1

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Objetivo	Técnica/Procedimientos	Instrumento/Herramientas
Identificar los principales dulces tradicionales del municipio de Maguí Payán, así como su proceso de producción y conservación, con ayuda de los mayores sabedores.	Análisis de fuentes primarias Revisión Bibliográfica Revisión documental	Entrevistas Fichas bibliográficas Fichas temáticas
Desarrollar una propuesta	Revisión documental	Relatos

pedagógica para el fomento de la preservación y rescate de la tradición oral a través de la enseñanza de los dulces tradicionales del pacífico, en el área de ciencias sociales dirigida a los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.	Análisis de fuentes primarias Observación sistemática	Entrevistas Fichas bibliográficas
Implementar y evaluar los logros alcanzados a través de la aplicación de la propuesta pedagógica desarrollada.	Trabajo de campo	Diario de campo

Fuente: Elaboración propia

3.5 Población y muestra

La población está conformada por los estudiantes del Centro Educativo Estero Seo Abajo, la cual brida le servicio a 17 estudiantes, de los cuales 10 son hombres y son 7 mujeres, que oscilan entre las edades de 8 a 12 años. La Institución cuenta con 2 docentes. La muestra está conformada por 10 estudiantes del grado 2°, de los cuales 5 son mujeres y 5 hombres, que oscilan entre las edades de 8 a 11 años.

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

4.1 Identificación de los principales dulces tradicionales del municipio de Magui Payán

Al recolectar la información de los diferentes instrumentos enfocados tanto a estudiantes como a los sabedores del municipio, se pudo evidenciar que efectivamente hay un claro conocimiento de la existencia de los dulces tradicionales, pero lastimosamente su producción a bajado considerablemente debido a que con el pasar del tiempo las nuevas generaciones no ha seguido esta tradición y han empezado a consumir otro tipo de productos más procesados y provenientes de otras regiones.



Resultados a partir de la entrevista practicada a estudiantes:



Se pudo evidenciar que los estudiantes tienen cierto conomiendo en cuanto a los dulces tradicionales del municipio, pero no le prestan mucha atención y mucho menos lo consideran como una posible actividad económica para su proyecto de vida, porque consideran que es una actividad poco prometedora en cuanto a ingresos económicos se refiere.




Resultados a partir de la entrevista practicada a sabedores:

De acuerdo a la información recolectada por los instrumentos de recolección se logro determinar que los principales dulces tradicionales del municipio son:

Tabla 2.*Principales dulces tradicionales del municipio de Magui Payán*

Nombre	Ingredientes	Preparación	Imagen
<i>Panela de coco</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Caña • Sumo de coco • Canela • Maní 	Para su fabricación se requiere de un trapiche, paila, fogón y un rallador, en primer lugar se coloca la panela a melar y se la bate hasta que esta cuaje, luego procedemos a echarle el sumo de coco, la canela y el maní, hasta que este a su punto	
<i>Arroz de leche</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Canela o Esencia de canela • Azúcar • Leche • Sumo de coco 	En primer lugar se lava el arroz y se lo pone al fuego con suficiente agua para que se cocine bien. Agregamos el azúcar y la canela, revolvemos constantemente con una pala o cuchara de palo para evitar que se pegue o se queme, así mismo se debe probar constantemente para verificar el sabor. Cuando ya esté cocinado el arroz agregamos el sumo de	

		coco y la leche, se deja en fuego medio por 5 minutos más. Se sirve inmediatamente.	
<i>Dulce de piña</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Piña • Azúcar • Canela • Esencia 	Se parte la piña en cuadritos y se la coloca a cocinar con el azúcar, la canela y la esencia. Se deja cocinar hasta que empiece a melar, cuando este espesa como una mermelada se retira del fogón. Se sirve inmediatamente.	
<i>Coco Frito</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Coco • Azúcar 	<p>Se pica el coco en cuadritos o se raspa con una cuchara, colocamos una paila al fuego con un poco de azúcar, una vez que este se diluya se le agrega el coco y se revuelve constantemente, cuando el coco se torna de color amarillo se retira del fuego y se deja enfriar y se envuelve.</p> <p>Es importante que la persona que prepara el dulce lo haga sola ya que si hay presencia de muchas personas el dulce tiende a dañarse.</p>	

<i>Cocaleta</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Coco • Azúcar • Canela 	<p>Se rapa el coco con una cuchara, se lleva al fuego una paila con poca agua, azúcar y canela, cuando ésta hierva se le agrega el coco rallado y se le da vuelta. Al momento en que el azúcar ya este melado se sirve las porciones y se empieza a formar las cocaletas, se deja enfriar y se disgusta.</p>	
<i>Cabecinegro</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maíz • Panela 	<p>Se fritá el maíz, después se coloca la panela a melar hasta que quede cauchosa, luego se agrega un poquito de agua y se deja hervir por un minuto, luego se retira del fuego y se agrega ésta preparación al maíz y se revuelve constantemente. Finalmente se hace formas de bolitas con esa preparación y se deja reposar.</p>	
<i>Mazamorra de arroz</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Panela • Sumo de leche de coco • Canela • Agua 	<p>Siempre para esta preparación debemos usar una olla grande, cuando el arroz esté listo para cocinar agregamos suficiente agua y encendemos el fuego, estando ya en el fuego se le agrega la panela y la canela para que vaya tomando sabor, se debe revolver constantemente, el arroz debe cocinarse muy bien. Cuando se vaya a retirar la olla del fogón se agrega el zumo de coco y se deja hervir por 5 minutos, se retira la olla del fogón y se sirve inmediatamente.</p>	

Es recomendable servirlo
caliente y ya que frío es más
difícil de servir.

Fuente: Elaboración propia

4.2 Propuesta pedagógica

Título: *Propuesta pedagógica para el fomento de la preservación y rescate de la tradición oral a través de la enseñanza de los dulces tradicionales del pacífico, en el área de ciencias sociales dirigida a los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.*

4.2.1 Plan de aula, momento uno

Tabla 3

Plan de aula, momento uno

Objetivo: Que los estudiantes reconozcan valores culturales relacionados con el trabajo y la venta de dulces tradicionales como estrategia de sustento y conservación de la tradición.

DBA	Evidencias de Aprendizaje	Saberes a desarrollar	Recursos	Acople con la propuesta investigativa	Resultados pedagógicos alcanzados
<i>Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de</i>	- Identifica los trabajos u oficios que las personas de su comunidad realizan para obtener su sustento y el de la familia.	Profesiones u oficios	Hojas block Marcadores Tablero Carteles	Los diferentes oficios se relacionan con la presente propuesta de investigación en	Se pudo percibir que los estudiantes comprendieron la importancia que tiene el oficio de la

<p><i>estas en la comunidad.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Describe actividades económicas que realizan los adultos en su hogar y los beneficios que éstas traen para todos los integrantes de la familia. - Compara los oficios que los abuelos realizaban anteriormente respecto de cómo se realizan hoy y diferencia los trabajos característicos de las zonas urbanas y rurales. - Reconoce experiencias 	<p>Actividades económicas de la región</p> <p>Clases de oficios</p>	<p>Recursos humanos</p> <p>Fichas de trabajo</p> <p>Dinámicas</p> <p>Video Beam</p> <p>Computador</p> <p>Lápiz</p> <p>Colores</p>	<p>cuanto a la elaboración y comercialización de los dulces tradicionales como parte del sustento familiar.</p>	<p>preparación de los dulces tradicionales como alternativa en el aporte económico a las familias.</p> <p>Así mismo reconocer la importancia que tiene asistir oportunamente a la escuela como factor importante para mejorar su calidad de vida.</p>
--------------------------------------	---	---	---	---	---

	<p>donde algunos niños son explotados laboralmente y expresa razones para rechazar estas situaciones.</p>	Trabajo infantil			
--	---	------------------	--	--	--

Fuente: Elaboración propia

Descripción de las actividades básicas del plan de aula momento 1

1. Inicio

- Saludo
- Oración
- Canto
- Llamado a lista
- Ubicación día, mes año
- Observaciones generales
- Se realiza la revisión personal de cada uno de los estudiantes

Se recomienda realizar esta actividad en un ambiente diferente al aula de clases

2. Dinámica

“buenos días mi señoría”

Buenos días mi señoría

Manda un tiru tiru ran

Que quería mi señoría

Manda un tiru tiru ran

Que me dé a uno de sus hijos

Manda un tiru riru ran

A cuál de ellos necesita

Manda un tiru tiru ran

A cual, de ellos necesita

Manda un tiru tiru ran

A la niñ@ _____

Manda un tiru tiru ran

Que oficio le pondría manda un tiru tiru ran

El oficio de doctora manda un tiru tiru ran

Ese oficio no le gusta manda un tiru tiru ran

El oficio de maestra manda un tiru tiru ran

Ese oficio si le gusta manda un tiru tiru ran

Así sucesivamente hasta que participen todos los niños con su respetiva profesión u oficio

3. Explicación del Tema

Al terminar la actividad se dirige al salón de clase y se realiza las siguientes preguntas:

1. ¿Cuál puede ser el título de la dinámica?

2. ¿Qué oficios y profesiones se mencionaban en la dinámica?

Se escribe en el tablero todo lo mencionado por los estudiantes induciendo así a la temática a trabajar, luego se explica el tema.

Se realiza un dialogo sobre la importancia que tiene el estudiar para salir adelante y como tener una profesión u oficio facilita un poco más la vida en estas comunidades.

De igual manera se indaga sobre los oficios que realizan los padres de familia de la vereda y se retroalimenta sobre la importancia que tiene aprender a preparar los dulces tradicionales de nuestra región.

4. Taller

Investigar con personas sabedoras, familiares o cualquier miembro de la comunidad sobre los dulces que más se preparan en la región.

5. Dinámica intermedia

Amo a mi primo mi primo vecino

Amo a mi primo a mi primo hermano

Alto ahí

Que pasa

El capitán ordena

Que ordena

Que _____José_____ haga las veces de profesor.

Y así se continúa con los demás estudiantes.

6. Actividad Final

Enseñar a prepara un dulce tradicional de la región: *Arroz con leche*

Ingredientes:

- Arroz (2 libras)
- Leche (liquida y en polvo)
- Coco
- Azúcar
- Canela
- Esencias

Preparación:

En primer lugar se lava el arroz y se lo pone al fuego con suficiente agua para que se cocine bien. Agregamos el azúcar y la canela, revolvemos constantemente con una pala o cuchara de palo para evitar que se pegue o se queme, así mismo se debe probar

constantemente para verificar el sabor. Cuando ya esté cocinado el arroz agregamos el sumo de coco y la leche, se deja en fuego medio por 5 minutos más. Se sirve inmediatamente.

4.4.2 Plan de aula, momento dos

Tabla 4

Plan de aula, momento dos

Objetivo: Reconoce la importancia que tiene el conseguir vivienda propia que genere espacios de convivencia familiar y fortalecimiento de los lazos de amor con sus miembros

DBA	Evidencias de Aprendizaje	Saberes a desarrollar	Recursos	Acople con la propuesta investigativa	Resultados pedagógicos alcanzados
<i>Compara las características de las viviendas de su zona</i>	- Reconoce características de las viviendas rurales y urbanas a partir de los materiales utilizados para su construcción.	Características de las viviendas rurales y urbanas.	Carteles Hojas block Lápiz Video beam	Demostrar a los estudiantes la importancia que tiene las zonas rurales y su infraestructura.	Se puede concluir que las zonas rurales y su infraestructura permiten la

<p><i>municipio, vereda o lugar donde vive con las de otros lugares</i></p>	<p>construcción.</p> <p>- Identifica los cambios que se dan en las viviendas con el paso del tiempo.</p> <p>- Describe las ventajas y desventajas que representa tener vivienda en zona urbana o rural.</p>	<p>Cambios de las viviendas a través del tiempo.</p> <p>Ventajas y desventajas de tener vivienda en zona urbana o rural.</p>		<p>rurales en el rescate y conservación de la cultura a través de la tradición oral y gastronómica.</p>	<p>convivencia y la conservación cultural.</p> <p>Debido a que se puede compartir y convivir mucho más con los valores ancestrales y generacionales.</p>
---	---	--	--	---	--

Fuente: Elaboración propia

Descripción de las actividades básicas del plan de aula momento 2

1. Inicio

- Saludo
- Oración
- Canto
- Llamado a lista

- Ubicación día, mes año

2. Dinámica:

“yo tengo una casita”

Yo tengo una casita que es así y así

Que por la chimenea sale el humo así y así

Y cuando llego a casa golpea así y así

Me lustro los zapatos así y así (BIS)

Preguntas:

¿Cómo era la casa?

¿Que tenía la casita?

3. Salida de Campo

- Recomendaciones pertinentes antes de salir alrededor de la vereda para observar y describir todo al alrededor.
- Al regresar al salón registrar todo lo observado.

4. Explicación del Tema

- Aprovechando la observación y descripción mediante láminas se explica la temática

- Entregar una hoja de block para que ellos realicen paisajes urbanos y rurales poniendo a volar su creatividad e imaginación.
- Indagar sobre las ventajas y desventajas de vivir en zona urbana y rural
- Exponer los trabajos en cartelera.
- Reforzar y profundizar sobre la importancia que tienen las zonas rurales en el rescate y conservación de la cultura, a través de la tradición oral
- Realizar en el tablero un cuadro comparativo en el tablero sobre las ventajas y desventajas de tener vivienda en la vereda y el pueblo.

5. Taller:

- Indagar sobre personas que sepan preparan dulces tradicionales como cabecinegro, arroz de leche, cocada, etc.
- Reunirse en grupos de trabajo para realizar visitas a personas sabedoras e investigar lo mencionado anterior mente
- Socialización del trabajo realizado por los niños con los sabedores, cada grupo llevo muestra del trabajo
- Conjuntamente con los estudiantes analizar varias recetas e instrucciones de como se preparan algunos dulces tradicionales.

6. Actividad Final

- Enseñar a prepara un dulce tradicional de la región: ***Dulce de piña***

Dinámica: **“La fuerza del maestro Andres”**

Vaya usted, vaya usted

A la fuerza del maestro Andrés

En la feria del maestro Andrés

En la feria del maestro Andres

Me encontré una papaya

Rica, rica la papaya

Rica, rica la papaya

Vaya usted, vaya usted

A la fuerza del maestro Andrés

En la feria del maestro Andrés

Me encontré una piña

Rica, rica la piña

Rica, rica la piña

Vaya usted, vaya usted

A la feria del maestro Andres

Vaya usted, vaya usted

A la fuerza del maestro Andrés

En la feria del maestro Andrés

Me encontré coco

Rico, rico coco

Rico, rico un coco

Vaya usted, vaya usted

A la feria del maestro Andres (BIS)

Pregunta:

¿Qué frutas se mencionaban en la dinámica?

Hablar sobre la fruta “piña” y retomar el tema de los dulces tradicionales.

Preparar el dulce

Ingredientes:

- Coco
- Azúcar

Preparación:

Se parte la piña en cuadritos y se la coloca a cocinar con el azúcar, la canela y la esencia. Se deja cocinar hasta que empiece a melar, cuando este espesa como una mermelada se retira del fogón. Se sirve inmediatamente.

4.2.3 Plan de aula, momento tres**Tabla 5**

Plan de aula, momento tres

Objetivo: Que los estudiantes reconozcan la importancia de la conservación de la memoria histórica, oral y cultural del pacífico nariñense.

DBA	Evidencias de Aprendizaje	Saberes a desarrollar	Recursos	Acople con la propuesta investigativa	Resultados pedagógicos alcanzados
Comprende la importancia de	- Describe las características de la	Relatos históricos y recorrido del	Hojas block	Que los estudiantes reconozcan su origen de	En cuanto a los resultados

<p><i>las fuentes históricas para la construcción de la memoria individual, familiar y colectiva.</i></p>	<p>conformación de su familia antes de su nacimiento</p> <p>- Reconoce las procedencias y recorridos de los integrantes de su núcleo familiar antes de llegar al municipio donde viven actualmente a través de relatos.</p> <p>-Establece secuencias de datos históricos a nivel personal y familiar desde la lectura de su</p>	<p>núcleo familiar.</p> <p>Elaboración de árbol genealógico</p>	<p>Marcadores</p> <p>Tablero</p> <p>Carteles</p> <p>Colores</p> <p>Lapiz</p>	<p>procedencia, vinculado con la cultura oriental, que fueron traídos a América como esclavos y que somos descendientes de personas que fueron esclavizadas.</p> <p>Así mismo entender que nuestros antepasados han traspasado su cultura de generación en generación a través de sus descendientes. Es</p>	<p>pedagógicos alcanzados se logró evidenciar que los estudiantes mediante actividades propuestas, lograron reconocer que los miembros de su familia proceden de distintas regiones, veredas y municipios.</p> <p>Además de la importancia que tiene la historia de su procedencia, conocer</p>
---	---	---	--	---	---

registro civil de nacimiento y elabora un árbol genealógico				así como las personas de la tercera edad son las que más conocen de nuestras raíces culturales y ancestrales.	que somos descendientes de africanos que fueron esclavizados.
- Indaga por los lugares de origen y las razones de los desplazamientos de la población en su comunidad.					

Fuente: Elaboración propia

Descripción de las actividades básicas del plan de aula momento 3

1. Inicio

- Saludo
- Oración
- Canto
- Llamado a lista
- Ubicación día, mes año

2. Dinámica:

“El pan quemao”

Compadre, Comadre

¿Cuántos panes hay en el horno¡¡¡¡¡¡

21 quemao

¿Quién lo quemo¡¡

Este pedacito de judío que esta por allí

Que lo prendan por ladrón

Saca presa del fogón y lo vuelvan chicharrón por Ladrón por ladrón

Preguntas

¿Cuántos panes hay en el horno?

¿Cuántos se volvieron chicharrón?

- Se realiza un conversatorio sobre las personas que sepan curar ojo, malaire, iragilde, espanto, etc.

- Todo lo mencionado por los estudiantes se lo escribe en el tablero luego se realiza la explicación de la importancia que tienen las personas sabedoras para la comunidad. Así como la conservación del legado y la tradición de las curaciones de los males típicos de la costa pacífica.

3. Explicación del tema

- Hablar sobre la importancia que tienen los ancestros en la trasmisión de la cultura y reconocimiento de la identidad, así como reconocer cuales son los miembros de su familia, para ello se debe guiar en la realización de un árbol genealógico.

4. Taller

- En hojas de block debe realizar su propio árbol genealógico haciendo un recorrido a través de su núcleo familiar
- Responder de donde proceden sus familiares antes de llegar a este municipio
- Completar con ayuda de sus familiares.

5. Dinámica Intermedia

“Los recuerdos”

- Cada alumno va a compartir alguna experiencia que haya tenido con su familia la cual le parezca agradable y buena para su vida

- Aprovechar la oportunidad para hablar de los dulces tradicionales que hacían las abuelas o las personas sabedoras.

6. Actividad Final

- Enseñar a preparar un dulce tradicional: *Cocofrito*

Ingredientes:

- Coco
- Azúcar

Preparación:

Se pica el coco en cuadritos o se raspa con una cuchara, colocamos una paila al fuego con un poco de azúcar, una vez que este se diluya se le agrega el coco y se revuelve constantemente, cuando el coco se torna de color amarillo se retira del fuego y se deja enfriar y se envuelve. Es importante que la persona que prepara el dulce lo haga sola ya que si hay presencia de muchas personas el dulce tiende a dañarse.

4.3 Desarrollo de una Carilla Educativa

La cartilla educativa “*Dulces tradicionales de Maguí Payán*” consignada en los anexos del presente trabajo se constituye en una herramienta ilustrada que contiene información sobre los diferentes dulces tradicionales que abordó esta investigación, los cuales se muestran de una forma colorida con imágenes alusivas y detalles como ingredientes y modo de preparación. Esta herramienta fue utilizada en la implementación de la propuesta pedagógica desarrollada.

4.4 Aplicación y Evaluación de la propuesta pedagógica

Título: *Propuesta pedagógica para el fomento de la preservación y rescate de la tradición oral a través de la enseñanza de los dulces tradicionales del pacífico, en el área de ciencias sociales dirigida a los estudiantes de grado 2° del Centro Educativo Estero Seco Abajo.*

4.3.1 Momento 1:

Logro: Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de estas en la comunidad.

Objetivo: Que los estudiantes reconozcan valores culturales relacionados con el trabajo y la venta de dulces tradicionales como estrategia de sustento y conservación de la tradición.

Inicio: Se realizó la revisión personal de cada uno de los estudiantes, se observa que los niños no estaban portando muy bien el uniforme, entonces se procede a hacer las recomendaciones necesarias sobre la importancia de portar bien el uniforme.

Explicación del tema: Luego de aplicar la dinámica se escribió todos los oficios mencionados por los estudiantes en el tablero y se indujo así a la temática a trabajar, así mismo se realizó el diálogo sobre la importancia del estudio.

De igual manera se indagó sobre los oficios que realizan los padres de familia de la vereda, algunos estudiantes respondieron que sus madres hacen arroz de leche, cocada, y mazamorra para vender a los vecinos, con estas respuestas se explicó que la preparación de dulces tradicionales también es una fuente de trabajo y sustento para la familia, y comunidad de Estero Seco Abajo.

Se llevó al frente a una estudiante para que explique como su madre preparaba dulces tradicionales como: la cocada y el arroz de leche, ella explicó:

“Primero mi mama raspa el coco, luego arregla el fogón, y en una olla grande de bronce pone con un poquito de agua a derretir la panela, después le echa el coco raspado y lo revuelve con una cuchara de palo, le pone canela y clavo de olor para que la cocada quede más rica, a veces también le pone maní. Después mi mama saca el molde o le hace redonda con la mano. Allí cuando la cocada esta ya hecha la hace cuadritos y lo deja que seque. Cuando ya está seca las pone en unas bolsas transparentes, nos da a mí y a mi hermano y las otras las manda a vender a Magui, a \$ 1000 pesos cada una”.

Aprovechando esta introducción de la niña se hizo una retroalimentación sobre la importancia que tiene aprender a preparar los dulces tradicionales de nuestra región, Se les dejo de refuerzo que investigaran con personas sabedoras, mayores, mama, o cualquier miembro de la comunidad sobre los dulces que más se preparan en la comunidad.

Taller: Posteriormente se realizó la revisión de los trabajos hechos por los estudiantes (listado de los dulces) y se estimuló a los niños con aplausos por el trabajo realizado.

Dinámica: se realizó la dinámica “E l capitán orden” y a los niños les gustó mucho, les parece muy divertida, le pusieron mucho interés, y la participación fue muy activa.

Actividad final: Se realizó la dinámica “Arroz con leche” y se aprovecho la temática para explicarles a los niños como se prepara este dulce tradicional.



Figura 2. Dinámica Arroz con Leche

Fuente: Esta investigación

Se explicó cuáles son los ingredientes y paso a paso como es el proceso, con ayuda de una madre de familia (Lucy) quien colaboró durante la preparación del arroz de leche. Adecuamos el fogón, conjuntamente con los niños quienes rasparon el coco, otros llenaron el agua, los demás estaban pendientes de cómo se prepararía el dulce.

Se lavo bien el arroz, luego lo colocamos en una olla mediana con agua y lo llevamos al fogón, para que ablandara, posteriormente agregamos el azúcar, canela y esencias. En una jarra batimos las leches y las revolvimos en el arroz, la dejamos hasta que espeso, luego se sirvió en

platos hondos y esperamos hasta que enfrié, para degustarlo con los estudiantes nos reunimos en mesa redonda y disfrutamos del delicioso y exquisito dulce.



Figura 3. Niños raspando coco
Fuente: Esta investigación



Figura 4. Proceso de preparación del Arroz con Leche
Fuente: Esta investigación



Figura 5. Degustación del Arroz con Leche

Fuente: Esta investigación

En medio de la degustación dialogamos sobre importancia que tiene compartir y como nuestros ancestros preparaban dulces para mejorar la convivencia y realizar celebraciones especiales, así mismo se reflexionó como en tiempos atrás el disfrutar de un dulce esa propio de las personas que tenían recursos económicos.

4.3.2 Momento 2:

Logro: Compara las características de las viviendas de su municipio, vereda o lugar donde vive con las de otros lugares.

Objetivo: Reconoce la importancia que tiene el conseguir vivienda propia que genere espacios de convivencia familiar y fortalecimiento de los lazos de amor con sus miembros.

Salida de Campo: Después de realizar la dinámica inicial se llevó a los estudiantes alrededor de la vereda para observar y describir todo en cuanto había a su alrededor.

Explicación del tema: Después de explicar el tema y realizar las actividades planeadas se pudo evidenciar que la mayoría de los estudiantes quieren vivir en la zona urbana, y se les pregunto ¿por qué? Ellos manifestaron que si se enfermaban tenían más posibilidades de llevarlos al médico y comprarles droga y en cambio en el campo a veces se tiene la plata, pero no se consigue las cosas necesarias. Por este motivo se les explicó que en el campo aunque no hay medicamentos se tiene también la medicina tradicional y las sabedoras o curanderas que utilizan yerbas las cuales son muy buenas para curar algunos males.

Taller: Cada grupo de trabajo socializó la información recolectada sobre los dulces tradicionales, luego se analizó varias recetas e instrucciones para preparar los diferentes dulces.

Actividad final: se realizó la dinámica “la fuerza del maestro Andrés” y a los niños les gustó mucho, se tuvo en cuenta los comentarios sobre las frutas para retomar el tema de los dulces tradicionales, se les dió a conocer la importancia que tiene consumir la piña y que beneficios trae esta para las personas.

Preparación y degustación del dulce de Piña:



Figura 6. Preparación dulce de piña
Fuente: Esta investigación



Figura 7. Degustación dulce de piña
Fuente: Esta investigación

4.3.3 Momento 3:

Logro: Comprende la importancia de las fuentes históricas para la construcción de la memoria individual, familiar y colectiva.

Objetivo: Que los estudiantes reconozcan la importancia de la conservación de la memoria histórica, oral y cultural del pacífico nariñense.

Dinámica Inicial: Al aplicar las actividades propuestas se pudo evidenciar que los niños conocen muchas de las costumbres y tradiciones que aún se conservan en la vereda, pero debido al modernismo y a su timidez les da pena manifestarlas, prefieren en lugar de bailar un currulao; bailar reggaetón, les da pena tocar instrumentos ancestrales como la marimba, y a las niñas les avergüenza hacer platos típicos como: colocadas o cabecinegro. De igual manera se resalta el interés que tienen los niños en conservar la cultura y la tradición de la preparación de los dulces tradicionales del Pacífico como muestra de sentido de pertenencia.



Figura 8. Dinámica inicial

Fuente: Esta investigación

Explicación del tema: Se habló sobre la importancia que tienen las personas sabedoras para la comunidad, así como la importancia de conservar el legado y la tradición de las curaciones de los males típicos de la costa Pacífica.

Taller: Se realizó las actividades propuestas para el reconocimiento del núcleo familiar y su procedencia.



Figura 9. Taller núcleo familiar

Fuente: Esta investigación

Dinámica: se aplica la dinámica “Lo recuerdos” en la cual se pudo evidenciar que los niños tienen gratas anécdotas sobre todo con sus abuelos, comentaron historias sobre paseos, reuniones familiares, así como recuerdos en los que sus abuelitas les enseñaban a preparar deliciosos dulces tradicionales, los niños explican con mucho agrado este proceso.



Figura 10. Dinámica los recuerdos

Fuente: Esta investigación

Actividad final: Preparación de coco frito



Figura 11. Preparación del coco frito

Fuente: Esta investigación



Figura 12. Proceso dulce coco frito

Fuente: Esta investigación

Capítulo 5. Conclusiones y recomendaciones

- La comunidad del municipio de Maguí Payán y en particular la vereda Estero Seco Abajo actualmente se ha visto afectada por el desinterés de las nuevas generaciones frente a la conservación de su identidad cultural, en donde las prácticas ancestrales como la preparación de los dulces tradicionales del pacífico realizada por “sabedores” (personas mayores) ha venido decayendo lo cual se debe también al escaso intercambio de costumbres y conocimientos que impide el rescate y fortalecimiento de esta cultura ancestral.
- Es muy importante preservar y valorizar el patrimonio cultural en sus diferentes manifestaciones, con el fin de evitar que las nuevas generaciones las desconozcan totalmente. Así mismo se debe propender por el fortalecimiento de la identidad cultural la cual deposita la memoria colectiva de la comunidad, donde la tradición oral cumple un papel fundamental para transmitir los conocimientos propios de sus ancestros.
- Los estudiantes del grado 2° conocen muchas de las costumbres y tradiciones que aún se conservan en la vereda estero Seco Abajo, pero debido al modernismo y a su timidez les da pena manifestarlas y se inclinan por actividades modernas. Afortunadamente se puede

resaltar el interés que tienen los niños en conservar la cultura y la costumbre de la preparación de los dulces tradicionales del Pacífico como muestra de sentido de pertenencia.

- La generación de estrategias pedagógicas como la que se desarrolló en el presente trabajo contribuyen en el fomento del sentido de pertenencia hacia el patrimonio cultural e inmaterial con el que cuenta la comunidad, así mismo se constituye en una herramienta valiosa para facilitar la asimilación de nuevos conocimientos los cuales se adecuan al contexto y a la realidad de los estudiantes.
- La escuela tiene una responsabilidad fundamental en la construcción de la identidad cultural de sus estudiantes, ya que es allí donde adquieren información que les permite construirla, a partir de modelos de identificación y socialización.
- Se recomienda realizar más estudios de este tipo en los que se pretenda rescatar el patrimonio cultural inmaterial, ya que la presente investigación se centró únicamente en una de las manifestaciones de identidad como fue la gastronomía, pero, hay distintas formas de manifestación que se debería rescatar como: la música, la danza, la medicina natural, tradiciones religiosas, entre otras.

Referencias

ASOCAM (2007) Empoderamiento: conceptos y orientaciones. Recuperado de:

<https://www.shareweb.ch/site/Poverty-Wellbeing/resources/Archive%20files/Empoderamiento%20-%20Conceptos%20y%20Orientaciones%202007.pdf>

Elliott, J. (1993). El cambio educativo desde la investigación-acción. Madrid, España: Morata.

Gómez, L y Pérez, K. (2011) Reflexiones sobre patrimonio cultural. Lo inmaterial del centro histórico de Camagüey, patrimonio mundial. *APUNTES*, 24 (2), 260-275 Recuperado de: <http://www.scielo.org.co/pdf/apun/v24n2/v24n2a10.pdf>

Hernández, R. Fernández, C. y Baptista, M. (2014). Metodología de la Investigación Sexta Edición: McGraw-Hill.

Ley 115 (1994) Ley General de Educación. Recuperado de:

https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-85906_archivo_pdf.pdf

Ministerio de Cultura (2015) Colombia sabe, las cocinas del Pacífico. Recuperado de:

<http://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Documents/Brochure%20Colombia%20Sabe%20Pac%C3%ADfico%20copia.pdf>

Molano, O. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Opera*, 7, pp. 69-84

Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Montañez, G & Delgado, O. (1998) Espacio, Territorio y Región: Conceptos Básicos para un Proyecto Nacional. Cuadernos de Geografía VII, 1-2 – 121-134.

Municipio de Magui Payan. (2012). Plan de Desarrollo, Unidos por Magui, si se puede.

Recuperado de:

<http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20Office/payannari%C3%B1opd2012-2015.pdf>

Muñoz, S. Restrepo, K. y Toro, D. (2011). *Estrategias pedagógicas para el fortalecimiento del patrimonio natural y cultural con estudiantes y comunidad rural de la vereda San Luis, Rio negro*. (Tesis Pregrado). Universidad de Antioquia, Medellín- Colombia.

Palacios, E., Hurtado, O. Y Benitez, M. (2010) Aprender de la memoria cultural afrocolombiana. *Revista Sociedad y Economía*, 18, pp. 37-57 Recuperado de:
<http://www.redalyc.org/pdf/996/99618003002.pdf>

Ramírez, S. (2011). *Fortalecimiento de la identidad cultural y los valores sociales por medio de la tradición oral del Pacífico Nariñense en la Institución Educativa Nuestra Señora de Fátima de Tumaco*. (Tesis Meaestría). Universidad de Nariño, Pasto- Colombia.

Rodríguez, D. (2010) Territorio y Territorialidad, Nueva categoría de análisis y desarrollo didáctico de la Geografía. *Uni-pluri/Versidad*, 10 (3), pp. 1-11 Recuperado de:
<https://aprendeonlinea.udea.edu.co/revistas/index.php/unip/article/download/9582/8822>.

Sampieri, R. H. (2014). Metodología de la investigación. Ciudad de Mexico: Mc Graw Hill.

UNESCO. (2003) ¿Qué es el patrimonio cultural inmaterial? Recuperado de:
<https://ich.unesco.org/doc/src/01851-ES.pdf>

UNESCO. (2014). Indicadores UNESCO de cultura para el desarrollo. Recuperado de:
https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/iucd_manual_metodologico_1.pdf

ANEXOS

Anexo 1. Cartilla “Dulces tradicionales de Maguí Payán”

Principales dulces tradicionales del municipio de Maguí Payán

Margarita Benavidez y Silvana Castillo





DULCES TRADICIONALES

- 1 Panela de coco
- 2 Arroz de leche
- 3 Dulce de piña
- 4 Coco Frito
- 5 Cocaleta
- 6 Cabecinegro
- 7 Mazamorra de arroz

PANELA DE COCO

Ingredientes

- Caña
- Sumo de coco
- Canela
- Maní

Preparación

Para su fabricación se requiere de un trapiche, paila, fogón y un rallador, en primer lugar se coloca la panela a melar y se la bate hasta que esta cuaje, luego procedemos a echarle el sumo de coco, la canela y el maní, hasta que este a su punto





ARROZ DE LECHE

Ingredientes

- Arroz
- Canela o Esencia de canela
- Azúcar
- Leche
- Sumo de coco

Preparación

En primer lugar se lava el arroz y se lo pone al fuego con suficiente agua para que se cocine bien. Agregamos el azúcar y la canela, revolvemos constantemente con una pala o cuchara de palo para evitar que se pegue o se queme, así mismo se debe probar constantemente para verificar el sabor. Cuando ya esté cocinado el arroz agregamos el sumo de coco y la leche, se deja en fuego medio por 5 minutos más. Se sirve inmediatamente.

DULCE DE PIÑA

Ingredientes

- Piña
- Azúcar
- Canela
- Esencia

Preparación

Se parte la piña en cuadritos y se la coloca a cocinar con el azúcar, la canela y la esencia. Se deja cocinar hasta que empiece a melar, cuando este espesa como una mermelada se retira del fogón. Se sirve inmediatamente.





COCO FRITO

Ingredientes

- Coco
- Panela

Preparación

Se pica el coco en cuadritos o se raspa con una cuchara, colocamos una paila al fuego con un poco de azúcar, una vez que este se diluya se le agrega el coco y se revuelve constantemente, cuando el coco se torna de color amarillo se retira del fuego y se deja enfriar y se envuelve.

COCALETA

Ingredientes

- Coco
- Azúcar
- Canela

Preparación

Se rapa el coco con una cuchara, se lleva al fuego una paila con poca agua, azúcar y canela, cuando ésta hierva se le agrega el coco rallado y se le da vuelta. Al momento en que el azúcar ya este melado se sirve las porciones y se empieza a formar las cocaletas, se deja enfriar y se degusta.





CABECINEGRO

Ingredientes

- Maíz
- Panela

Preparación

Se fritá el maíz, después se coloca la panela a
melar hasta que quede cauchosa, luego se
agrega un poquito de agua y se deja hervir por
un minuto, luego se retira del fuego y se
agrega ésta preparación al maíz y se revuelve
constantemente.
Finalmente se hace formas de bolitas con esa
preparación y se deja reposar.

MAZAMORRA DE ARROZ

Ingredientes

- Arroz
- Panela
- Sumo de leche de coco
- Canela
- Agua

Preparación

Cuando el arroz esté listo para cocinar agregamos suficiente agua y encendemos el fuego, estando ya en el fuego se le agrega la panela y la canela para que vaya tomando sabor, se debe revolver constantemente, el arroz debe cocinarse muy bien.

Cuando se vaya a retirar la olla del fogón se agrega el zumo de coco y se deja hervir por 5 minutos, se retira la olla del fogón y se sirve inmediatamente.

Es recomendable servirlo caliente y ya que frío es más difícil de servir..



Anexo 2. Entrevista dirigida a estudiantes Centro Educativo Estero Seco Abajo

Objetivo: Recolectar la mayor cantidad de información sobre la preparación de los dulces tradicionales en el municipio de Magui Payán Nariño.

Entrevistado: _____

Entrevistador: _____

Preguntas:

1. ¿Usted sabe que son los dulces tradicionales de la región?
3. ¿Qué dulces tradicionales del municipio de Maguí Payán conoce?
4. ¿De estos dulces para usted cuales son los más comunes?
5. ¿Conoce el proceso de preparación de los dulces? Si___ NO___
Si conoce algún proceso descríballo
6. ¿Qué productos cree que se utilizan en la preparación de los dulces tradicionales?
7. ¿Le gustaría que en su escuela le enseñaran a preparar algunos dulces tradicionales?

Anexo 3. Entrevista dirigida a Sabedores

Objetivo: Recolectar la mayor cantidad de información sobre la preparación de los dulces tradicionales en el municipio de Magui Payán Nariño.

Entrevistado: _____

Entrevistador: _____

Preguntas:

1. ¿Usted sabe que son los dulces tradicionales de la región?
2. ¿Cuál cree usted que es la importancia de los dulces tradicionales?
3. ¿Qué dulces tradicionales del municipio de Maguí Payán conoce?
4. ¿De estos dulces para usted cuales son los más comunes?
5. ¿Cuál es el proceso de preparación de los dulces?
6. ¿Cuál cree usted que es la causa que ha generado la pérdida de la tradición de la preparación de los dulces?
7. ¿Sabe usted si en el municipio de Maguí Payán se ha elaborado proyectos que vayan encaminados al rescate de la tradición de la preparación de dulces? S es así ¿Sabe quien lo ha hecho?
8. ¿Para usted cual sería la mejor forma de rescatar la tradición de la preparación de dulces?

Personas encuestadas:

Grimanesa Cortés

Oidola Ordoñez

Lucy Tenorio

María Carmelina Tenorio

Margarita Quiñones